

FWP September 2008:
Portugal bei Gawein Bruckner
mit Unterstützung Michael Schenkenfelder

Als Händler in Wien vor allem für die Gastronomie tätig, hat 50 österreichische Winzer im Angebot und hat nach eigenen Angaben das größte Portugalsortiment der Welt.

P ist ein Land der Extreme: heißestes, kältestes, trockenstes, feuchtestes, sortenreichstes, ältestes demarkiertes etc. Weinbauland der Erde. Durch langjährige Abgeschiedenheit unter der Diktatur Salazars haben sich eine besonders große Vielfalt autochthoner Sorten und uralte Methoden erhalten. Insbesondere das Treten mit Füßen in Beton- oder Granitbecken (*lagares*) ist (fast) einzigartig.

Sehr strenges Weingesetz ähnlich dem österreichischen; viele interessante Weine fallen nicht unter DOC, sondern vinho regional, weil nicht dem Gesetz im Detail entsprechend.

Begegnungswein:

W Vinho Verde Gazela (Loreiro, Arinto, Trajadura), **Vinhos Sogrape**. Nase etwas pfeffrig, leichter Birnensekt-Anklang, am Gaumen fruchtig, leicht bitter, spritzige Säure, netter Speisenbegleiter, 15 P.

Zum Essen:

R Esboço Tinto 2005 (Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca), **Kolheita de Ideas**: Etwas sehr schlanke Kirschennase, nicht recht druckvoll. Kirsche und Mandeln auch am Gaumen, etwas säurebetont, eher kurz, als Speisenbegleiter recht brauchbar. 14 P.

Probenweine:

DOC Vinho Verde:

kühlstes und feuchtestes Weinbaugebiet der Welt, 2000 mm Niederschlag/Jahr (Stmk. 600 – 700). Mitunter Fremd-CO₂-Zusatz (z. B. beim Begegnungswein) überwiegend Weißwein. Dieser wird entweder sehr leicht ausgebaut mit etwas CO₂-Zusatz, stärker mit weniger CO₂ und schließlich als kräftiger Stillwein.

Quinta de Azevedo 2007 (Loureiro, Arinto), **Vinhos Sogrape**. Leichter CO₂-Zusatz. Frische, fruchtige Nase, am Gaumen sehr wenig eindrucksvoll, eher dünner Eindruck. 14 P, soll zu fettreichen schweren Speisen der Region gut passen.

Quinta Do Ameal 2007 (Loureiro), **Quinta do Ameal**. Loureiro etwas rieslingähnlich, alterungsfähig. Nase: Vanilletöne, Hauch Marzipan. Am Gaumen doch etwas wenig Druck, mittellang mit Säure, wenig Aromen, vielleicht 15 P; soll mittleres Alterungspotential aufweisen.

DOC Douro:

Ältestes markiertes Weinbaugebiet der Welt (1756), uralte gemischte Anbauten, z. T. Wissen und Standards der Sorten verloren gegangen. Leider werden die Gärten bei Überalterung nicht nachgepflanzt. Die Böden dürften die Ausbreitung der Reblaus zuverlässig verhindern. Sehr karg, kaum Erde, keine maschinelle Bearbeitung möglich; Bewässerung nur bei Jungreben erlaubt.

Van Zellers 2005 (Bastardo, Sousao, Rufete und 24 weitere großteils unbekannte Sorten) **Quinta Vale Dona Maria – Christiano van Zeller:** Kräftiger Mandelton, leichte Vanille, Quittenanklang. Am Gaumen kräftige, aber leicht süße Tannine, auch hier etwas Zyanide. Weichselaroma. 15 P.

Quinta Vale Dona Maria 2004 (Bastardo, Sousao, Rufete und 24 weitere großteils unbekannte Sorten) **Quinta Vale Dona Maria – Christiano van Zeller:** Mandeln und Walderdbeeren in der Nase, süße, aber doch (noch) etwas kantige Tannine am Gaumen. 15 – 16 P.

Reserva Old Vines 2006 (Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional und 30 teils unbekanntes weiteren Sorten) **Quinta Do Crasto:** Etwas dominierender Säureeindruck in der Nase, Zyan, Weichseln, Tabaknoten. Am Gaumen mineralisch, deutlich Tannine, Weichseln, leicht kratzig, mittellang. 17 – 18 P.

Vinha Maria Teresa 2003 (Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional und 30 teils unbekanntes weiteren Sorten) **Quinta Do Crasto:** Sehr alte Reben, oft nur 250 g Trauben pro Stock (Ö um 2.5 kg, wenn wenig), sehr steile Lage. In der Nase sehr intensive Rosennoten, getrocknete Marillen, Feigen. Der Gaumen rosinig, tief und lang, samtig, noch deutlich Säure, viel Kraft – wahrscheinlich sehr alterungsfähig, aber dazu gibt es wegen früherer gesetzlicher Verpflichtung zur Portweinzulieferung keine Daten. Es gibt nur die JGG 1998, 2000 und 2003 von diesem Wein bisher! 18 – 19 ? P.

Meandro do Vale Meão 2005 (Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Tinta Armarela) **Quinta do Vale Meão:** In der Nase wunderschöne Kräutertöne Richtung Thymian, Rosmarin. Am Gaumen dann überraschend schlank, eher etwas eckige Tannine, mittellang, im Abgang recht süß, wahrscheinlich kann er doch einmal 18 P erreichen.

Quinta do Vale Meão 2005 (Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional) **Quinta do Vale Meão:** streng limitiert je nach JG-Qualität! Nase ähnlich wie vor, aber zurückhaltender, dafür deutlich mehr Kirschenfrucht vorhanden. Die Würztöne dann am Gaumen sehr eindrucksvoll, gepaart mit Zwetschgen- und Kirschfrucht. Derzeit durchaus zugänglich, aber sicher noch mehr Potential mit Alterung. Derzeit 18 P.

Pintas 2005 (alter gemischter WG mit Rufete, Tinta da Barca, Tinta Amarela, Sousao und 27 größtenteils unbekanntes weiteren Sorten) **Wine & Soul:** In einem Tal gewachsen, in dem "3 Monate Winter, 9 Monate Hölle" herrschen. Rote Beeren (Johannis vornehmlich!), bissl Kirschen und leise Mandeltöne in der Nase. Wärme, relativ süße Tannine am Gaumen, Thymiantöne, samtiger Ausklang, fast etwas cremig. 17 – 18 P.

Passa 2004 (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Frnaca) **Quinta Do Passadouro**: In der Nase leichte Zimttöne, Trockenfrüchte, Erdbeeren und Ribisel. Der Gaumen etwas weniger charakteristisch, aber recht schön fruchtig Richtung Feige, für den Preis von 10 € sehr guter Wert von gut und gerne 17 P.

DOC Alenquer / Estremadura

Einziges Weinbaugebiet in P, das internationale Sorten erlaubt.

Tinto 2006 (Tinta Roriz, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Castelao) **Quinta de Chocapalha**: Nase Lavendel, ziemlich intensive Kirsche, später aber doch etwas befremdliche Maggianklänge. Am Gaumen doch etwas kurz, auch hier schließlich Fehltöne.

Quinta de Espiga 2006 (Tinta Roriz, Touriga Nacional, Castelao, Syrah) **Casa Santos Lima**: Mostnase, wird mit Luft etwas fruchtiger Richtung Kirsche, aber nicht wirklich schön. Am Gaumen Zuckertöne, bissl Bratenanklänge, kurz. 13 – 14 P. Netter Jausenwein. Einer der ganz wenigen Portugieser mit Schraubverschluss.

DOC Dao

südlich des Douro klimatische Extreme rel. Viel Niederschlag, aber auch sehr viel Sonne, größere Höhenlage also kühle Nächte und damit viel Aromen. Granit, sandig, viele Solitärkristalle Quarz und Glimmer zu finden. Sehr klein strukturierter Weinbau, Eukalyptuswälder. Daher Aromenaufnahme durch die Traube, die leicht fettüberzogen ist und so aus der Luft die charakteristischen Eukalyptusholt, womit der Wein ein bissl an Australien erinnern soll...

Quinta De Saes Colheita Exclusiva 2006 (Jaen, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Touriga Nacional) **Alvaro Castro**: Etwas wenig Nase, röstig fruchtig. Freundlicher Gaumen, nicht sehr vielschichtig. 15 P.

DOC Alentejo

Östlich Lisboa. War unter Salazar als Kornkammer Portugals vorgesehen, daher weite Weizenfelder. Aber auch ganz wichtig als DAS Korkeichengebiet: die erste Schälung findet mit ca. 23 Jahren statt, sehr grob (Industriequalität, höchstens Preßkork für Wein), erst 7 Jahre drauf dann erster feinporiger Qualitätskork möglich. Verdreckungsprobleme werden anscheinend ignoriert... Würden die Korkproduzenten auf die untersten 10 cm der Rinde verzichten, hätte man 90 % weniger Korkfehler, weil Hochspritzen des Regens mit Dreck vom Boden...

Vinha Do Mouro 2006 (Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon) **Quinta Do Mouro**: Schöne Fruchtnase Richtung rote Beeren und Kirschen. Am Gaumen fruchtig, aber eher kurz. 15 P.

Vinhas da Ira 2004 (alte gemischte WGG mit Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Aragones und drei weiteren unbekanntenen Sorten) **Henrique Uva – Herdade Da Mingorra**: Teer- und Teetöne, leichte rote Frucht. Auch am Gaumen eher Teenoten, mittellang, etliche Tannine. 15 – 16 P.

Garrafeira Julio B. Bastos 2004 (Alicante Bouschet) **Julio Bastos**: Zarte rote Beeren, der Gaumen ähnlich. Relativ gewichtig, sollte in einigen Jahren 18 P schaffen.

Port:

Sturm, noch süß, wird mit 77 %igem Alkohol gestoppt, dann auf 20 % Trinkstärke eingestellt.

Ruby Ports kurz im Faß, kaum Oxidation; junge, eher fruchtige Weine

Tawny: lange im Holzfaß, Oxidation – Brauntöne. 10, 20 y old Tawny wird auf den "Altersgeschmack" eingestellt, bedeutet kein Lageralter, sondern „Geschmacksalter“!

Colheitas besonders lange Holzlagerung, JG der Füllung auf Flasche vermerkt, da dieser nach 1 - 4 Jahren getrunken werden sollte (Colheita 1937 = 1937 geerntet, z. B. 2005 gefüllt, sollte jetzt getrunken werden).

Late Bottled Vintage Port: früher zu trinken als Vintage Port, weil länger im Faß. Nach Flaschenöffnung innert 24 h zu verbrauchen.

Vintage Port muß in der Flasche reifen, oft über Jahrzehnte, bis genießbar. Nach Flaschenöffnung innert 24 h zu verbrauchen.

J & W Burmester Colheita Port Single harvest Tawny 1985: Honig- und Rosennoten in der Nase, bissl Asperl. Gaumen durchaus schokoladig, rund, sanft, drüber Fruchtnoten wie Rosinen, Bananen. 18 P.

A A Ferreira Dated Port 20 y old Tawny „Duque de Braganca“: Lagavulin-Malt über Preiselbeeren in der Nase, Vanille und Amarenakirschen im Mund, dabei durchaus frischer und lebendiger Eindruck. 18 + P

Quinta Vale Dona Maria Late Bottled Vintage Port 2004: Nase zeigt Weichsel- und Kaffeenoten, etwas alkoholisch. Am Gaumen nicht wirklich ausgewogen, schon fruchtig, aber auch nicht mehr als 16 P.

Quinta do Crasto Vintage port 2004 Single Vintage: Nase zeigt würzige Malztöne, ausgeprägte Frucht (frische Feigen, ein bisserl schwarze Kirschen). Der Gaumen ebenfalls fruchtbetont, mit samtig-malzkaffeeartigem, mit Amarenakirschen gewürztem Untergrund. Derzeit nicht auslotbar, aber in 20 oder so Jahren sicher große Freude. Potenzial 19+ P.

Von den Portweinen, die auch bei uns einen fixen Platz haben, abgesehen, eine Begegnung mit viel Unbekanntem und Ungewöhnlichem. Meist finden sich ziemlich dominante, wenn auch reife, nicht kantige Tannine. Da von den meisten dieser Weine aus andernorts unbekanntem Trauben keine älteren Jahrgänge existieren (früher ging fast alles in die Port-Herstellung), ist eine erfahrungsbasierte Prognose der Entwicklung unmöglich. Etliche der hier verkosteten sollten aber – mit viel Geduld – eine interessante Zukunftsperspektive haben. Leider sind das in fast allen Fällen auch Weine, die ziemlich teuer sind, was die Entscheidung, es im privaten Keller mit ein paar Flaschen auf einen „Alterungsversuch“ ankommen zu lassen, nicht fördert.

M. E. das beste Preis/Leistungsverhältnis hatten der Meandro do Vale Meão 2005 und der Passa 2004.

H. Huber